

Chocolate Chip Cookies



Die "Amerikaanse koekjes" zien er toch altijd zo lekker uit wanneer ik er voorbij loop in de winkel. Je leest het goed, ik loop ze voorbij. Want ze zijn zo gemakkelijk te maken en ze zijn veel lekkerder wanneer ze uit de oven komen in plaats van uit een verpakking!

Ingrediënten:

- 225 gram bloem
- 1 tl baksoda
- 1/2 tl zout
- 110 gram boter op kamertemperatuur!
- 100 gram licht bruine suiker (Cassonade)
- 6 el witte suiker
- 1 ei
- 150 gram chocolade druppels (of naar believen)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de boter en suiker tot een geheel en voeg dan het ei toe.
3. Voeg geleidelijk aan de bloem, samen met de baksoda en het zout, toe.
4. Meng de chocoladedruppels erbij (liefst niet met een elektrische mixer, maar met een lepel)
5. "Rol" kleine balletjes van het deeg en plaats deze op het bakpapier (of bakmat) op de bakplaat.
6. Bak de koekjes voor ongeveer 10 minuten, totdat de randen iets donkerder zijn.
7. Probeer de koekjes af te laten koelen.
8. Houdt je vingers onmiddellijk onder stromend water wanneer je toch niet kon wachten om te proeven en zodoende je vingers hebt verbrand.
9. Smakelijk!

Afwasstatus:

- Eetlepel en theelepel
- 2 mengkommen
- Kloppers
- Je handen